



Initiation au stylisme culinaire

ART01

Comment montrer, évoquer le goût ? C'est l'équilibre à établir entre l'œil et l'imagination gustative, par le plaisir du sens esthétique on évoque le goût des choses, tout ce qui est beau, est bon !

Présentiel - Synchrone

Public Visé

Tous les curieux, passionnés de cuisine (professionnels et amateurs) qui ont envie de challenger leur créativité.



Pré Requis

Le stagiaire doit avoir de bonnes bases en cuisine et photographie générale

Les + métier

Découverte : Théorie, les grands courants du stylisme culinaire

Expérientielle : Création de plat, du choix de l'assiette au dernier condiment

Objectifs pédagogiques et d'évaluation

Dresser des assiettes élégantes

Améliorer le rendu visuel des plats

Combiner les couleurs, condiments et ingrédients avec cohérence

Parcours pédagogique

Définir le stylisme culinaire

Iconographie culinaire et histoire d'édition

« 180°C » : entre beau livre et magazine

Le métier de styliste culinaire

Créer un objet culinaire

L'approche créative du cuisinier

Le dressage à l'assiette... salé et sucré

Autour de l'assiette : les arts de la table

Construire une image culinaire

Les techniques du photographe

Réaliser une photo culinaire de A à Z

Modalités de suivi

Des attestations de suivi avec succès seront délivrées

Qualification Intervenant·e·s

Formateur Expert en cuisine & photographie



Méthodes et modalités d'évaluation

Evaluation des réalisations des stagiaires

Modalités d'accessibilité handicap

Vous avez besoin d'aménagement ? Contactez-nous pour être mis en relation avec notre référent handicap.



Durée

21.00 Heures **3** Jours



Contactez-nous !

Natalie PORTMAN
Responsable pédagogique

Mail : exercice@gescoc.com